




Pistacjowo - migdałowe krakersy (keto)

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka migdałowa - 80 g
pistacje łuskane - 80 g
żółtka - 2 szt.

parmezan - 30 g
sól - 1/2 łyżeczka
pieprz mielony - 1/4 łyżeczka

Dodatkowe info: Z tej porcji wychodzi cała blacha krakersów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę migdałową, drobno starty parmezan, rozdrobnione pistacje (w blenderze lub młynku) wymieszać razem z żółtkami, solą i pieprzem. Uformować wałek (o średnicy około 4 cm), zawinąć w folię i schłodzić w lodówce 15-20 minut.

KROK 2: W międzyczasie nagrzać piekarnik do 200°C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Schłodzony wałek pokroić na plastry, każdy plasterek spłaszczyć rękoma, ułożyć na przygotowanej blasze do pieczenia.

KROK 3: Piec krakersy przez 7-9 minut (200°C).

KROK 4: Pozostawić do całkowitego ostygnięcia na blasze do pieczenia i podawać na zimno jako przekąskę lub dodatek do sałat.